

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 09.03.2018  
Codice EAN: 8030141091010**TECHNIK PLATTE****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10138272****Azienda****Codice prodotto**

CSM ITALIA S.R.L.

4292

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO****Denominazione dell'alimento:** MARGARINA**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

MARGARINA

Destinata all'industria alimentare

TECHNIK PLATTE è studiata per la preparazione di paste sfoglie e paste sfoglie lievitate. È prodotta con oli e grassi vegetali in parte idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: soia e/o girasole e palma.

**INFORMAZIONI GENERALI****Paese di origine:**

Italia

**Continente di origine:**

Europa

**ISTRUZIONI PER L'USO****Applicazione**

Margarina per pasticceria danese e pasta sfoglia

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

<b>Gusto:</b>	Privo di retrogusto	<b>Odore:</b>	Esente da odori estranei
<b>Aspetto visivo:</b>	Emulsione	<b>Colore:</b>	Tipico
<b>Struttura:</b>	Tipico		
<b>Gusto:</b>	Privo di odori sgradevoli	<b>Odore:</b>	Tipico
<b>Aspetto visivo:</b>	Tipico		
<b>Gusto:</b>	Privo di retrogusto	<b>Odore:</b>	Privo di odori sgradevoli
<b>Gusto:</b>	Tipico	<b>Odore:</b>	Privo di retrogusto

**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma; Grasso vegetale: Palma; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Sale; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Aromi; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330).

**VALORI NUTRIZIONALI****Per 100 grammi di prodotto**

<b>Energia:</b>	2.960 kJ	(720 kcal)
<b>Grassi:</b>	80,0 g	
di cui saturi:	37,0 g	
di cui MUFA:	23,0 g	
di cui PUFA:	12,4 g	
<b>Carboidrati:</b>	0,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
<b>Fibre:</b>	0,0 g	
<b>Proteine:</b>	0,0 g	
<b>Sale (Na x 2,5):</b>	0,249 g	

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI****Per 100 grammi di prodotto**

<b>Grassi di cui TFA:</b>	7,4 g
<b>Carboidrati di cui fruttosio:</b>	0,0 g
<b>Sale (NaCl):</b>	251,0 mg
<b>Minerali - Sodio:</b>	99,7 mg
<b>Acqua:</b>	19,8 g

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	No	No	No
Frumento	No	No	
Segale	No	No	
Orzo	No	No	
Avena	No	No	
Farro	No	No	
Kamut	No	No	
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	No	Si	Si
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	No	No
Mandorle	No	No	
Nocciola	No	No	
Nueces	No	No	
Anacardium occidentale	No	No	
Noci pecan	No	No	
Noci brasiliane	No	No	
Pistacchi	No	No	
Noci Macadamia/Queensland	No	No	
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	No	No	No

\* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

**Può contenere allergeni**  
Può contenere tracce di: Latte / Lattosio.

**INFORMAZIONI OGM**

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

**BIOLOGICO**

Biologico: No

**INFORMAZIONI DIETETICHE**

Kosher:	Si - certificato	<b>Adatto a dieta per celiaci:</b>	Si
Halal:	No	<b>Adatto a persone con allergia al lattosio:</b>	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	<b>Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:</b>	No
Adatto a lattovegetariani:	Si		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Grassi</b>				
Contenuto di grassi:		> 80 %		NGD-Db2-1989
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

**INFORMAZIONI FISICHE:**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Contenuto di grassi solidi</b>				
Solidi a 10 °C (N10):		60 - 66 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):		45 - 49 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		25 - 31 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		0 - 21 %		NGD-Db 10-1989

Numero articolo: 10138272      Ultima versione del: 09.03.2018

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954

## INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	161 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

## INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

<b>Unità di distribuzione</b>					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,3 kg	Numero di pezzi:	5 PZ
<b>Pallet</b>					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	6 PZ	Strati:	11 PZ	Unità per pallet:	66 PZ
Peso netto:	660 kg	Peso lordo:	679,8 kg	Altezza totale pallet:	131 cm
<b>Imballaggio primario</b>					
Descrizione:	Pellicola		Materiale:	HDPE	
Quantità:	5,2445 PCE				
Peso:	20,6 g				
Lunghezza:	480 mm				
Larghezza:	650 mm				
<b>Codifica</b>					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
<b>Imballaggio secondario</b>					
Descrizione:	Scatola		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	210 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	404 mm				
Larghezza (esterna):	306 mm				
Altezza (esterna):	111 mm				
<b>Codifica</b>					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
<b>Imballaggio terziario</b>					
Descrizione:	Nastro adesivo		Materiale:	BOPP	
Quantità:	52,8274 KG				
Larghezza:	50 mm				
Descrizione:	Nastro adesivo		Materiale:	BOPP	
Quantità:	0,0653 KG				
Larghezza:	50 mm				
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0429 KG				
Colore:	Giallastro				
Descrizione:	Foglio		Materiale:	Cartone ondulato	
Quantità:	0,9999 PCE				
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Etichetta		Materiale:	Carta	
Quantità:	2,9997 PCE				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				

Numero articolo: 10138272      Ultima versione del: 09.03.2018

## CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
<b>Metalli pesanti</b>				
Pb:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

## SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Acidificazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente	Maglia	Note
Setacci:	No		
Filtri:	Sì		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Conservazione			

## INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	15171090	
Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.		

## DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.